

Benutzerhandbuch

Sunartis Digitale-Grillzange

Modell E577

Wir bedanken uns dafür und gratulieren Ihnen dazu, dass Sie unsere Sunartis Digitale-Grillzange gekauft haben!

Hiermit möchten wir Sie auf einige wichtige Punkte bezüglich der Verwendung und Pflege sowie einige Sicherheitsrichtlinien hinweisen.

Technische Daten

Messbereich: (0~200)°C/(32~392)°F

Batterie: 2 x AAA

Material:

Zange SS430 oder SS301

Messkopf SS304

Griff PC oder PA 66

Display-Abdeckung und

Batterieabdeckung PC

Wasserfest: IPX6 (Zange, ohne abnehmbares LCD-Anzeigemodul)

Eigenschaften

1. Enthält Wendevorrichtung, Fleischthermometer und Zange
2. Eingebaute Temperaturwahl für verschiedene Fleischarten
3. Benutzerdefinierte Zieltemperatur
4. Temperaturalarm
5. LCD-Hintergrundbeleuchtung
6. LED-Lampe
7. Abnehmbares LCD-Anzeigemodul
8. Automatische Abschaltung nach 7 Minuten
9. Temperatureinheiten °C/°F wählbar

1. Ein- und Ausschalten

I. *Einschalten*

Drücken Sie die Taste “/SET“, um das Gerät einzuschalten.

Auf dem LCD werden die Fleischart, die jeweilige empfohlene Kerntemperatur und die aktuell gemessene Temperatur angezeigt (siehe Abbildung 1).

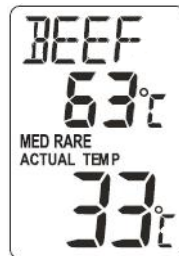



Abbildung 1

II. *Ausschalten*

Manuelles Ausschalten:

Halten Sie die Taste “/SET“ etwa 3 Sekunden lang gedrückt.

Automatisches Ausschalten:

Liegt die gemessene Temperatur ohne erkennbare Temperaturveränderung unterhalb von 50°C/122°F und erfolgt 7 Minuten lang kein Betrieb, so schaltet sich das Gerät automatisch ab.

III. *Installierte Fleischarten*

Drücken Sie die Taste “-“ oder “+“, um die Fleischartenauswahl zu verändern (siehe Aufstellung in Tabelle 1)


Voreingestellte Fleischart: RINDFLEISCH

Tabelle 1


| Reihen- folge | | Sorte | Englisch (EN) | Deutsch (DE) | Franzö- sisch (FR) | Italienisch (IT) | Spanisch (ES) | Schwedisch (SW) | Nieder- ländisch (DU) |
|------------------|--------------|-----------------------------------|------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|------------------|--------------------|-----------------------------|
| Med Rare | 63°/ 145° | Fri- sches Rind- fleisch | BEEF | RIND | BOEUF | MANZO | VACA | NOETK | RUNDV |
| Med | 71°/ 160° | | | | | | | | |
| Well done | 77°/ 170° | | | | | | | | |
| Med Rare | 63°/ 145° | Fri- sches Kalb- fleisch | VEAL | KALB | VEAU | VITEL | TERNR | KALVK | KALF |
| Med | 71°/ 160° | | | | | | | | |
| Well done | 77°/ 170° | | | | | | | | |
| Med Rare | 63°/ 145° | Fri- sches Lamm- fleisch | LAMB | LAMM | AGNEA | AGNEL | CORDR | LAMM | LAM |
| Med | 71°/ 160° | | | | | | | | |
| Well done | 77°/ 170° | | | | | | | | |
| 77°/170° | | Schwei- ne- fleisch | PORK | SCHWN | PORC | MAIAL | CERDO | GRISK | VARKE |
| 74°/165° | | Geflü- gel | POULT | HUHN | POULT | POLLO | POLLO | KYKLI | KIP |
| 74°/165° | | Pute | TURKE | TRUTH | DINDO | TACCH | PAVO | KALKO | KALKO |
| 71°/160° | | Burger | BURGR | BURGR | BURGR | BURGR | BURGR | BURGR | BURGR |
| 71°/160° | | An- wender | USER | ANWEN | USAGR | UTENT | USUAR | FÖRBR | GEBRU |

IV. Benutzerdefinierte Zieltemperatur (USER-Modus)

Drücken Sie die Taste “-” oder “+”, um in den “USER”-Modus zu wechseln.

Drücken Sie die Taste “/SET”, um in den Einstellmodus zu wechseln (Digitalanzeige der Zieltemperatur blinkt).

Stellen Sie die Zieltemperatur über die Taste “-” oder “+” ein.

Drücken Sie die Taste “/SET”, um die Zieltemperatur zu bestätigen.

V. Temperatur-Alarm

Gemessene Temperatur erreicht die Zieltemperatur (4 “bi-bi”-Alarmzeichen)

Bleibt die gemessene Temperatur oberhalb der

Zieltemperatur, so ertönen die 4 “bi-bi”-Alarmzeichen einmal alle 30 Sekunden.

Das Gerät sendet ein Alarmsignal und in der LCD-Anzeige blinkt “HHH”, wenn die gemessene Temperatur mehr als 200°C beträgt.

VI. *Auswahl der Einheiten °C/°F*

Die Temperatureinheit ändern Sie durch Betätigung des Schiebers °C/°F. (Die Position des Schiebers °C/°F sehen Sie in Abbildung 2)

VII. *LED-Lampe*

Durch Drücken der Taste “LIGHT” wird die LED-Leuchte eingeschaltet. Drücken Sie diese Taste erneut, um die LED-Lampe auszuschalten, oder die LED-Leuchte schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch ab.

VIII. *Hintergrundbeleuchtung*

Durch Drücken einer beliebigen Taste wird die Hintergrundbeleuchtung ausgelöst.

IX. *Zur Reinigung abnehmbares LCD-Anzeigemodul*

Drücken Sie die Taste und bewegen Sie den oberen Griff in die in Abbildung 2 gezeigte Richtung, um das LCD-Anzeigemodul zu lösen. Nach Entfernung des LCD-Anzeigemoduls ist die Zange spülmaschinengeeignet.

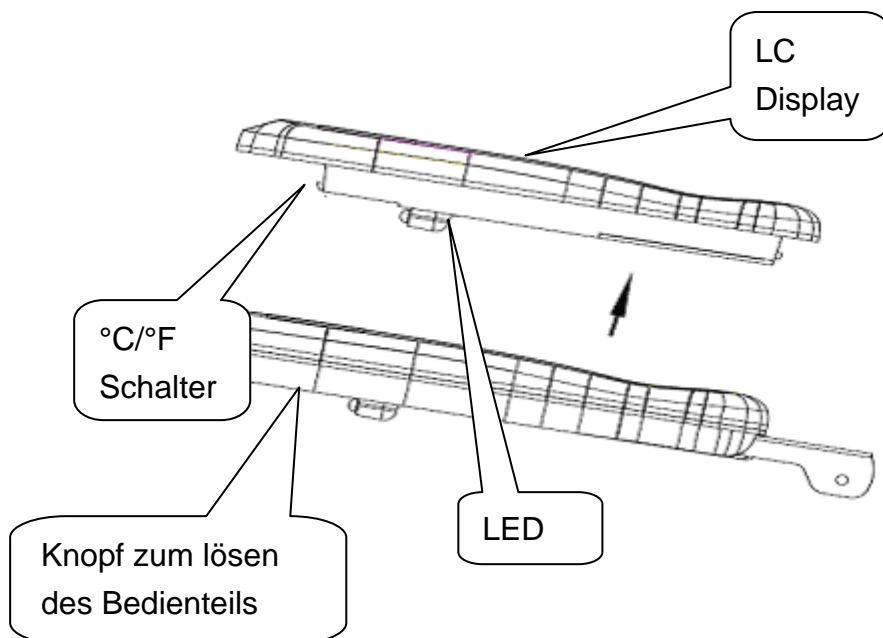


Abbildung 2


X. Batterie schwach

Das Zeichen „Batterie schwach“



erscheint, wenn die Batterieladung so gering ist, dass kein Betrieb möglich ist. Vor der Benutzung sollte die Batterie ausgetauscht werden.

XI. Sprachen

Halten Sie zur Einstellung der Sprache die Taste “/SET” während des Einlegens der Batterien gedrückt, bis oben links auf der LCD-Anzeige “DE” erscheint (voreingestellte Sprache ist Deutsch, DE). Dann drücken Sie die Taste “-” oder “+”, um die gewünschte Sprache auszuwählen. Insgesamt stehen 7 Sprachen zur Auswahl (DE, FR, IT, ES, SW, DU, EN). Einzelheiten entnehmen Sie bitte Tabelle 1.

Batterie

- Drücken Sie die Taste auf der Unterseite des Bedienteils, um das LCD-Anzeigemodul zu entfernen (siehe Abbildung 2).
- Befindet sich das Bedienteil nicht in der Halterung erscheint

in der Temperaturanzeige „LLL“.

- Entfernen Sie die Batterieabdeckung und tauschen Sie die AAA-Batterien aus, falls erforderlich.
- Bitte entsorgen Sie die Batterien in umweltfreundlicher Weise.

Vorsicht

- Der Messkopf hält Temperaturen bis zu 300°C/572°F aus. Höhere Temperaturen können zu Schäden führen.
- Die Genauigkeit der Temperaturmessung stützt sich auf den Vergleich zwischen diesem Produkt und einem gewöhnlichen Thermometer bei konstanter Temperatur.
- Bitte entfernen Sie das LCD-Anzeigemodul, bevor Sie das Produkt reinigen (LCD-Anzeigemodul nicht spülen oder in Wasser tauchen.). Bitte stellen Sie sicher, dass sich absolut kein Wasser auf der Zange befindet, bevor Sie das LCD-Anzeigemodul wieder an der Zange befestigen. Dies würde nämlich die Genauigkeit des Produkts beeinträchtigen und könnte das Produkt beschädigen.

Achtung

Ihre Digitale-Grillzange darf nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden; sie muss fachgerecht entsorgt werden. Das Material kann bestimmungsgemäß wiederverwertet werden. Durch die Wiederverwertung des Altgeräts leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Bitte entsorgen Sie die Zange über Ihre örtliche Entsorgungsstelle für Elektro- und Elektronikgeräte. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihren örtlichen Behörden.

Sicherheitshinweis

- Bewahren Sie Ihre Digitale-Grillzange außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung, Hitze, hoher Luftfeuchtigkeit, Feuchtigkeit und Nässe.
- Legen Sie Ihre Zange nicht auf heißen Oberflächen ab.

- Behandeln Sie die LED-Leuchte und die LCD-Anzeige schonend.